



Veterinary Certificate for Fresh Meat of Domestic Bovines Consigned
to the European Union – Italian Version

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore <input type="checkbox"/> Nome				I.2. Numero di riferimento del certificato I.2.a							
	Indirizzo				I.3. Autorità centrale competente							
	Tel.N°				I.4. Autorità locale competente							
	I.5. Destinatario Nome				I.6.							
	Indirizzo											
	Codice postale											
	Tel.N°											
	I.7. Paese di origine		Codice ISO	I.8. Regione di origine		Codice	I.9. Paese di destinazione		Codice ISO	I.10. Regione di destinazione		Codice
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca						I.12.					
	Nome			Numero di riconoscimento								
	Indirizzo											
	I.13. Luogo di carico						I.14. Data della partenza					
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/>						I.16. PIF di entrata nell'UE					
	Identificazione Riferimento documentale						I.17.					
I.18. Descrizione della merce						I.19. Codice del prodotto (codice NC)			I.20. Numero di animali/ Peso lordo			
I.21 Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>						I.22. Numero di colli						
I.23. Numero del sigillo e numero del container						I.24. Tipo di imballaggio						
I.25. Merce certificata per Consumo umano: <input type="checkbox"/>												
I.26.						I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>						
I.28. Identificazione della merce												
Specie (Nome scientifico)		Natura della merce		Tipo di trattamento		Numero di riconoscimento degli stabilimenti Macello		Laboratorio di sezionamento		Deposito frigorifero		
Numero di colli			Peso netto									

(Signature of Official Veterinarian)



PAESE

Modello BOV

Parte II: Certificazione

II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>II.1 Attestato sanitario</p> <p>Il sottoscritto veterinario ufficiale dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni dei regolamenti (CE) nn. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 999/2001 e certifica che le carni di animali della specie bovina domestica sopra descritte sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <p>II.1.1 le [carni] [carni macinate derivanti]⁽¹⁾ provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004;</p> <p>II.1.2 le carni sono state ottenute conformemente all'allegato III, sezione I del regolamento (CE) n. 853/2004;</p> <p>⁽¹⁾ II.1.3 [le carni macinate sono state prodotte conformemente all'allegato III, sezione V, del regolamento (CE) n. 853/2004 e congelate a una temperatura interna non superiore a - 18 °C;]</p> <p>II.1.4 le carni sono risultate idonee al consumo umano a seguito delle ispezioni ante e post mortem condotte conformemente all'allegato I, sezione I, capitolo II e sezione IV, capitoli I e IX del regolamento (CE) n. 854/2004;</p> <p>II.1.5 ⁽⁴⁾ [la carcassa o parti della carcassa recano tutte la bollatura sanitaria di cui all'allegato I, sezione I, capitolo III del regolamento (CE) n. 854/2004;]</p> <p>(1) o [gli imballaggi di [carne] [carne macinata]⁽¹⁾ recano una marchiatura d'identificazione secondo quanto disposto dall'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004];</p> <p>II.1.6 le [carni] [carni macinate derivanti]⁽¹⁾ soddisfano i criteri pertinenti di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;</p> <p>II.1.7 sono rispettate le garanzie relative agli animali vivi e ai prodotti da essi ottenuti previste dai piani di sorveglianza dei residui presentati a norma della direttiva 96/23/CE, in particolare dell'articolo 29 della medesima.</p> <p>II.1.8 le [carni] [carni macinate derivanti]⁽¹⁾ sono state immagazzinate e trasportate conformemente alle pertinenti prescrizioni dell'allegato III, sezioni I e V del regolamento (CE) n. 853/2004;</p> <p>II.1.9 con riguardo all'encefalopatia spongiforme bovina (BSE):</p> <p>⁽⁴⁾ [II.1.9.1 — nel caso di importazioni da un paese o da una regione con un livello di rischio di BSE trascurabile e figurante in quanto tale nella decisione 2007/453/CE della Commissione (nell'ultima versione modificata):</p> <p>a) — il paese o regione è classificato/a come avente un rischio di BSE trascurabile in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 999/2001;</p> <p>b) — gli animali da cui derivano le carni/carni macinate bovine sono nati, sono stati allevati continuativamente e sono stati macellati nel paese avente un rischio di BSE trascurabile;</p> <p>⁽⁴⁾ [c) — se nel paese o regione ci sono stati casi indigeni di BSE:</p> <p>⁽⁴⁾ [gli animali sono nati dopo la data in cui ha cominciato a essere applicato il divieto di somministrazione ai ruminanti di farine di carne e ossa e cicciole derivati da ruminanti;]</p> <p>⁽⁴⁾ o [le carni/carni macinate bovine non contengono né sono derivate</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p style="text-align: center;">dal materiale specifico a rischio di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 999/2001, né contengono o sono derivate da carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini.]]]</p> <p>⁽¹⁾ o [II.1.9.2. nel caso di importazioni da un paese o da una regione con un livello di rischio di BSE controllato e figurante in quanto tale nella decisione 2007/453/CE della Commissione (nell'ultima versione modificata):</p> <p>a) il paese o regione è classificato/a come avente un rischio di BSE controllato in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 999/2001;</p> <p>b) gli animali da cui derivano le carni/carni macinate bovine non sono stati macellati tramite iniezione di gas nella cavità cranica, previo stordimento, o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento dell'animale, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica;</p> <p>⁽¹⁾[c] le carni/carni macinate bovine non contengono né sono derivate dal materiale specifico a rischio di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 999/2001, né contengono o sono derivate da carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini;]</p> <p>⁽¹⁾ o [c] le carcasse, le semicarcasse o le semicarcasse tagliate in non più di tre parti e i quarti non contengono materiale specifico a rischio diverso dalla colonna vertebrale, compresi i gangli spinali. Le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono state identificate mediante una striscia blu sull'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 1760/2000.⁽³⁾]]</p> <p>⁽⁴⁾ o [II.1.9.3. nel caso di importazioni da un paese o da una regione che non è stato/a classificato/a conformemente all'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 999/2001 oppure che è stato/a classificato/a come paese o regione con un rischio indeterminato di BSE ed elencato/a in quanto tale nella decisione 2007/453/CE della Commissione (nell'ultima versione modificata):</p> <p>a) il paese o la regione non è stato/a classificato/a in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 999/2001 oppure è stato/a classificato/a come paese o regione avente un rischio di BSE indeterminato;</p> <p>b) agli animali da cui derivano le carni/carni macinate bovine non sono stati somministrati farine di carne e ossa o cicciole derivati da ruminanti;</p> <p>c) gli animali da cui derivano le carni/carni macinate bovine non sono stati macellati tramite iniezione di gas nella cavità cranica, previo stordimento, o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento dell'animale, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica;</p> <p>⁽⁴⁾ [d] le carni/carni macinate bovine non sono derivate da:</p> <p>i) materiale specifico a rischio di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 999/2001;</p> <p>ii) tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa;</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p style="text-align: center;">iii) carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini.]</p> <p style="text-align: center;">⁽⁴⁾ [d] le carcasse, le semicarcasse o le semicarcasse tagliate in non più di tre parti e i quarti non contengono materiale specifico a rischio diverso dalla colonna vertebrale, compresi i gangli spinali. Le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono state identificate mediante una striscia blu sull'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 1760/2000. ⁽³⁾]]</p> <p>⁽⁴⁾ [III.1.10 soddisfano i requisiti del regolamento (CE) n. 1688/2005, che attua il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le garanzie speciali relative alla salmonella per partite di talune carni e di uova destinate alla Finlandia e alla Svezia;]</p> <p>II.2. Attestato di polizia sanitaria</p> <p>Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni fresche sopra descritte:</p> <p>II.2.1 sono state ottenute nel territorio contrassegnato dal codice:⁽²⁾ che, alla data di rilascio del presente certificato:</p> <p>a) era indenne da 12 mesi da peste bovina e dove nello stesso periodo non è stata effettuata alcuna vaccinazione contro tale malattia e</p> <p>⁽¹⁾ [b) era indenne da 12 mesi da afta epizootica e dove nello stesso periodo non è stata effettuata alcuna vaccinazione contro tale malattia;]</p> <p>⁽⁴⁾ [b) era considerato indenne da afta epizootica dal ... (data), senza aver registrato casi/focolai successivamente, ed era autorizzato ad esportare le carni in questione in forza della decisione .../.../CE della Commissione, del ... (data);]</p> <p>⁽⁴⁾(5) [b) applica ufficialmente e sotto controllo programmi di vaccinazione contro l'afta epizootica nei bovini domestici;]</p> <p>⁽⁴⁾(6) [b) applica un programma di vaccinazione sistematica contro l'afta epizootica, e le carni provengono da allevamenti in cui l'efficacia di tale programma è verificata dall'autorità veterinaria competente attraverso una regolare sorveglianza sierologica che indichi livelli di anticorpi adeguati e dimostri l'assenza del virus dell'afta epizootica;]</p> <p>⁽⁴⁾(6) [b) era indenne da 12 mesi da afta epizootica e dove nello stesso periodo non è stata effettuata alcuna vaccinazione contro tale malattia, ma l'autorità veterinaria competente ha svolto una regolare sorveglianza che dimostra l'assenza dell'afta epizootica;]</p> <p>II.2.2 sono state ottenute da animali:</p> <p>⁽¹⁾ [rimasti nel territorio descritto al punto II.2.1 fin dalla nascita, o almeno negli ultimi tre mesi precedenti la macellazione;]</p> <p>⁽¹⁾ o [che sono stati introdotti il (data) nel territorio descritto al punto II.2.1, dal territorio contrassegnato dal codice⁽²⁾ che a quella data era autorizzato ad esportare tali carni fresche nella Comunità europea;]</p> <p>⁽⁴⁾ o [che sono stati introdotti il (data) nel territorio descritto al punto II.2.1 dal seguente Stato membro dell'UE:.....]</p> <p>II.2.3 sono state ottenute da animali provenienti da aziende nelle quali:</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento certificato	di del II.b.
<p>a) nessuno degli animali presenti è stato vaccinato contro [l'afta epizootica oppure]⁽⁷⁾ la peste bovina e</p> <p>⁽¹⁾ [b) negli ultimi 30 giorni non si sono manifestati casi/focolai di afta epizootica o peste bovina, né nell'azienda di origine né in quelle situate in un raggio di 10 km;]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁸⁾ [b) non sono in vigore restrizioni ufficiali per motivi di polizia sanitaria e dove negli ultimi 60 giorni non si sono manifestati casi/focolai di afta epizootica o peste bovina, né nell'azienda di origine né in quelle situate in un raggio di 25 km, e</p> <p>e) in cui gli animali sono rimasti per almeno 40 giorni prima del loro trasferimento diretto al macello;]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁹⁾ [b) non sono in vigore restrizioni ufficiali per motivi di polizia sanitaria e dove negli ultimi 12 mesi non si sono manifestati casi/focolai di afta epizootica o peste bovina, né nell'azienda di origine né in quelle situate in un raggio di 10 km, e</p> <p>e) in cui gli animali sono rimasti per almeno 40 giorni prima del loro trasferimento diretto al macello;]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁶⁾ [d) negli ultimi 3 mesi non sono stati introdotti animali da zone non riconosciute dall'UE;</p> <p>e) gli animali sono identificati e registrati nel Sistema nazionale di identificazione e certificazione di origine per i bovini;</p> <p>f) le aziende in questione sono incluse, sulla base di un'ispezione favorevole e di una relazione ufficiale delle autorità competenti, nell'elenco delle aziende autorizzate figurante in TRACES⁽¹⁰⁾ e sono oggetto di ispezioni che le autorità competenti effettuano periodicamente per accertarsi che siano rispettate le prescrizioni stabilite dalla presente decisione.}]</p> <p>II.2.4 sono state ottenute da animali:</p> <p>a) che sono stati trasportati in autoveicoli puliti e disinfettati prima del carico, dall'allevamento di origine fino a un macello riconosciuto, senza essere entrati in contatto con altri animali che non soddisfano le condizioni di cui sopra;</p> <p>b) che sono stati sottoposti ad un'ispezione sanitaria ante mortem, presso il macello, nelle 24 ore prima della macellazione e in particolare non hanno evidenziato alcun indizio delle malattie citate al punto II.2.1;</p> <p>c) che sono stati macellati il o nel periodo dal al (11)</p> <p>⁽⁺⁾⁽¹²⁾ [d) che sono stati sottoposti con esito negativo ad un test ufficiale di intradermotuberculinizzazione praticato nei tre mesi precedenti la macellazione;]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁶⁾ [e) che nel macello, prima della macellazione, siano stati tenuti completamente separati dagli animali le cui carni non sono destinate alla Comunità europea;]</p> <p>II.2.5 sono state ottenute in uno stabilimento intorno al quale, nel raggio di 10 km, nei 30 giorni precedenti non si sono verificati casi/focolai delle malattie indicate al punto II.2.1 oppure nel quale, qualora si sia verificato un caso di malattia, la preparazione</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>delle carni destinate ad essere esportate nella Comunità europea è stata autorizzata soltanto dopo la macellazione di tutti gli animali presenti, la rimozione di tutta la carne e la completa pulizia e disinfezione dello stabilimento effettuata sotto il controllo di un veterinario ufficiale;</p> <p>II.2.6</p> <p>(1) [sono state ottenute e preparate senza entrare in contatto con altre carni che non soddisfano le condizioni sopra descritte;]</p> <p>(+)(8) e [contengono [carni disossate] [e] [carni macinate]⁽⁺⁾ esclusivamente ottenute da carni disossate diverse da frattaglie, provenienti da carcasse da cui sono state rimosse le principali ghiandole linfatiche accessibili, sottoposte a frollatura ad una temperatura di + 2 °C per almeno 24 ore prima del disossamento, in cui il valore del pH misurato elettronicamente all'interno del muscolo longissimus dorsi dopo la frollatura e prima del disossamento è risultato inferiore a 6,0 e</p> <p>— sono state tenute rigorosamente separate da carni non rispondenti ai requisiti sopra citati durante tutte le fasi della lavorazione, del disossamento e del magazzinaggio fino al loro imballaggio in scatole o scatoloni che ne permettono l'ulteriore magazzinaggio in appositi locali.]</p> <p>(+)(9) e [contengono [carni disossate] [e] [carni macinate]⁽⁺⁾ esclusivamente ottenute da carni disossate diverse da frattaglie, provenienti da carcasse da cui sono state rimosse le principali ghiandole linfatiche accessibili, sottoposte a frollatura ad una temperatura di + 2 °C per almeno 24 ore prima del disossamento e</p> <p>— sono state tenute rigorosamente separate da carni non rispondenti ai requisiti sopra citati durante tutte le fasi della lavorazione, del disossamento e del magazzinaggio fino al loro imballaggio in scatole o scatoloni che ne permettono l'ulteriore magazzinaggio in appositi locali.]</p> <p>(+)(13) e [a) — contengono solo frattaglie rifilate sottoposte a frollatura a una temperatura ambiente superiore a + 2° C per almeno tre ore oppure, nel caso del diaframma e dei muscoli masseteri, per almeno 24 ore;</p> <p>b) — sono state tenute rigorosamente separate da carni non rispondenti ai requisiti di cui sopra durante tutte le fasi della lavorazione, della rifilatura e del magazzinaggio fino al loro imballaggio in scatole o scatoloni che ne permettono l'ulteriore magazzinaggio in appositi locali, nonché</p> <p>c) — sono state imballate in scatole/contenitori impermeabili e sigillati recanti un'etichetta con l'indicazione "CARNI/FRATTAGLIE DESTINATE A TRATTAMENTO TERMICO", il nome e l'indirizzo dello stabilimento di trasformazione destinatario nell'UE.]</p> <p>II.3. Attestato relativo al benessere degli animali</p> <p>Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che gli animali da cui provengono le carni fresche sopra descritte sono stati trattati, nei macelli, prima e durante la macellazione o l'abbattimento, conformemente alle pertinenti disposizioni della normativa comunitaria.</p> <p>Osservazioni</p> <p>Il certificato riguarda le carni fresche, incluse le carni macinate, di animali domestici della specie bovina (incluse le specie <i>Bison</i> e <i>Bubalus</i> e loro incroci).</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>Carni fresche: tutte le parti, fresche, refrigerate o congelate di animali, adatte al consumo umano.</p> <p>Nel caso delle frattaglie rifilate che soddisfano le garanzie supplementari indicate nella nota a piè di pagina ⁽¹³⁾, dopo l'importazione esse devono essere trasferite immediatamente allo stabilimento di destinazione per la trasformazione.</p> <p>Parte I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casella I.8: indicare il codice del territorio come figura nell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (nell'ultima versione modificata). • Casella I.11: luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione. • Casella I.15: indicare il numero di immatricolazione (carri ferroviari e autocarri), il numero di volo (aeromobili) o il nome (nave). In caso di scarico e nuovo carico, lo speditore deve informare il PIF di entrata nell'UE. • Casella I.19: utilizzare il codice SA appropriato: 02.01, 02.02, 02.06. Inoltre, per i territori non contrassegnati da "A" o "F" nella colonna 5 "SG" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (nell'ultima versione modificata), se del caso è possibile utilizzare il codice SA 15.02. • Casella I.20: indicare il peso lordo e il peso netto totali. • Casella I.23: nel caso di contenitori o scatoloni, indicare il numero del contenitore e il numero del sigillo (se pertinente). • Casella I.28: <i>Natura della merce</i>: indicare "carcassa intera", "semicarcarca", "quarti di carcassa", "tagli", "frattaglie rifilate" o "carne macinata". Le frattaglie rifilate di animali domestici della specie bovina possono essere soltanto frattaglie da cui siano state completamente asportate le ossa, le cartilagini, la trachea, i grossi bronchi, i linfonodi, il tessuto connettivo aderente, il grasso e il muco. Sono autorizzati anche i muscoli masseteri interi, incisi conformemente all'allegato I, capitolo I, sezione IV, punto B.1, del regolamento (CE) n. 854/2004 (nell'ultima versione modificata). Carni macinate: carni disossate che sono state sminuzzate o macinate, che devono essere state preparate esclusivamente con muscoli striati (compresi i tessuti grassi aderenti), ad esclusione del muscolo del cuore. <ul style="list-style-type: none"> • Casella I.28: <i>Tipo di trattamento</i>: se del caso, indicare "disossate", "non disossate", "frollate" e/o "macinate". Se i tagli/pezzi sono congelati, indicare la data del congelamento (mm/aa). <p>Parte II:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Cancellare se non pertinente. (2) Codice del territorio come indicato nell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (nell'ultima versione modificata). (3) Al documento di cui all'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 136/2004 è aggiunto il numero di carcasse o parti di carcasse bovine per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale. (4) Barrare se la spedizione non è destinata all'esportazione in Svezia o in Finlandia. (5) Esclusivamente nel caso di carni disossate frollate che soddisfano le garanzie supplementari indicate nella nota a piè di pagina ⁽⁸⁾ oppure nel caso di frattaglie rifilate che soddisfano le garanzie supplementari indicate nella nota a piè di pagina ⁽¹³⁾. (6) Garanzie supplementari per l'importazione di carni disossate frollate, da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio 		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>(nell'ultima versione modificata) con la lettera "H".</p> <p>(7) Cancellare se il paese esportatore effettua la vaccinazione contro l'aftha epizootica con i sierotipi A, O o C ed è autorizzato ad esportare verso la Comunità europea carni disossate o frattaglie rifilate frollate che soddisfano le garanzie supplementari descritte, rispettivamente, nelle note a piè di pagina ⁽⁸⁾ o ⁽¹³⁾.</p> <p>(8) Garanzie supplementari per le carni ottenute da carni disossate frollate, da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (nell'ultima versione modificata) con la lettera "A".</p> <p>(9) Garanzie supplementari per le carni ottenute da carni disossate frollate, da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (nell'ultima versione modificata) con la lettera "F". Per le carni disossate frollate non è autorizzata l'importazione nella Comunità europea prima che siano trascorsi 21 giorni dalla macellazione.</p> <p>(10) L'elenco delle aziende autorizzate fornito dall'autorità competente è riveduto a intervalli regolari e aggiornato dalla stessa autorità competente. La Commissione provvede a che tale elenco di aziende autorizzate sia reso pubblico per informazione mediante il sistema informatico veterinario integrato (TRACES).</p> <p>(11) Data o date della macellazione. Le importazioni di tali carni non sono consentite qualora siano state ottenute da animali macellati prima della data di autorizzazione all'esportazione verso la Comunità europea dal territorio di cui alle caselle I.7 e I.8 o durante un periodo in cui la Comunità europea ha adottato misure restrittive nei confronti dell'importazione di tali carni dallo stesso territorio.</p> <p>(12) Garanzie supplementari relative alle prove per la tubercolosi, da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (nell'ultima versione modificata) con la lettera "E". Intradermotubercolinizzazione da eseguire conformemente al disposto dell'allegato B della direttiva 64/432/CEE del Consiglio (nell'ultima versione modificata).</p> <p>(13) Garanzie supplementari per le frattaglie rifilate frollate da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (nell'ultima versione modificata) con la lettera "B".</p>		
<p>Veterinario ufficiale</p> <p>Cognome e nome (in stampatello): _____ Qualifica e titolo: _____</p> <p>Data: _____ Luogo: _____ Firma: _____</p> <p>Timbro: _____</p>		

 (Signature of Official Veterinarian)